Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR



DESSERT GLACÉ

Litchis givrés

Sorbet coco & granité citron vert

Un dessert très frais qui joue sur les textures glacées, le litchi entier et l'acidité du citron vert.



PORTIONS / 4 personnes

TEMPS ACTIF / 20 min.

PRISE AU FROID / 2 à 3 h.

CUISSON / 2–3 min.

INGRÉDIENTS

- 16 à 20 litchis frais
- 4 boules ou quenelles de sorbet coco
- 15 cl d'eau
- 60 g de sucre
- 3 citrons verts
- Quelques feuilles de menthe fraîche, facultatif
- Un peu de noix de coco râpée ou en copeaux, facultatif

LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR

Litchi
de Madagascar
LE GOÛT DE L'ILE TRÉSOR

DESSERT GLACÉ

Litchis givrés

Préparation

01_PRÉPARER LE GRANITÉ

- Faire chauffer l'eau avec le sucre pendant 2 à 3 minutes, juste le temps de dissoudre complètement le sucre. Laisser tiédir puis ajouter le jus des citrons verts et un peu de zeste fin.

02_CONGELER

- Verser le mélange dans un plat large et peu profond. Placer au congélateur pendant 2 à 3 heures. Toutes les 30 à 40 minutes, gratter la surface à la fourchette afin de créer de petits cristaux irréguliers.

03_PRÉPARER LES LITCHIS

- Éplucher les litchis et retirer les noyaux en conservant les fruits aussi entiers que possible.

04_GIVRER LES LITCHIS

- Placer les litchis sur une petite plaque ou dans une boîte, sans les superposer, puis les mettre au congélateur 45 minutes à 1 heure avant le dressage. Ils doivent être très froids et légèrement fermes, mais pas congelés à cœur.

05_PRÉPARER LES COUPES

- Déposer une base généreuse de granité citron vert dans chaque coupe ou verrine basse.

06_DRESSER

- Ajouter 4 à 5 litchis givrés par portion puis une boule ou une quenelle de sorbet coco. Terminer éventuellement avec quelques feuilles de menthe, des zestes de citron vert ou un peu de coco.